

Ensalada de Espinaca con Tomates Uvas

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Lechuga, lavada, seca, cortada	8 lb	3 gl 2 cuarto gl
Espinaca, lavada, seca, picada	4 lb 8 oz	3 gl 2 1/2 cuarto gl
Queso Mozzarella, parcialmente descremado, rallado	1 lb 9 oz	
Tomates, uva o cherry		200 tomates
Aderezo italiano para ensalada pre-hecho o aderezo recomendado por USDA	3 lb 2 oz	1 cuarto gl + 2 1/4 tazas

Directions

1. Corte las verduras verdes, enfriadas, en pequeños pedazos (aproximadamente 1”).
2. Combine las verduras verdes, revuélvalas ligeramente, refrigérelas. CC: Mantenga a o por debajo de 41°F antes de servirlo y durante lo sirva.
3. Para servir: Cubra 2 oz de las verduras verdes con ¼

oz de queso mozzarella y 2 tomates uva o cereza. Rocíe
½ oz de aderezo en cada ensalada. PCC: Manténgalo a o
por debajo de 41°F antes de servirlo y durante lo sirva.